

**LAMINATED CUTTING BOARD FOR WHICH INVERSELY T-SHAPED SHEETS ARE
PILED UP**

Patent Number: JP9108126
Publication date: 1997-04-28
Inventor(s): HIRAYAMA MUNHEYUKI
Applicant(s): HIRAYAMA MUNHEYUKI
Requested Patent: ☐ JP9108126
Application: JP19950304945
Priority Number(s):
IPC Classification: A47J47/00
EC Classification:
Equivalents:

Abstract

PROBLEM TO BE SOLVED: To prevent a kitchen knife from passing through one layer even when the mass of one layer is reduced since each sheet is peeled off when it gets dirty and use is performed and to prevent a blade from being damaged.
SOLUTION: The three (three layers) of the ones for which one side of a narrow and thick sheet 3 is welded to one of the trisection lines 2 of a thin sheet 1 and the one whose central part is made thick are turned to one set and many sets are piled up. A convenient material is used for a peripheral surface and waterproof and easily peelable constitution is attained. Bending does not occur when a base plate is attached to a back surface. The one whose central part is made thick can be used independently.

Data supplied from the esp@cenet database - I2

(19)日本国特許庁 (J P)

(12) 公開特許公報 (A)

(11)特許出願公開番号

特開平9-108126

(43)公開日 平成9年(1997)4月28日

(51)Int.Cl.⁸

A 4 7 J 47/00

識別記号

庁内整理番号

F I

A 4 7 J 47/00

技術表示箇所

A

審査請求 未請求 請求項の数2 書面 (全 3 頁)

(21)出願番号 特願平7-304945

(22)出願日 平成7年(1995)10月18日

(71)出願人 594045311

平山 宗幸

東京都日野市多摩平5丁目17番地の11 池田荘3

(72)発明者 平山 宗幸

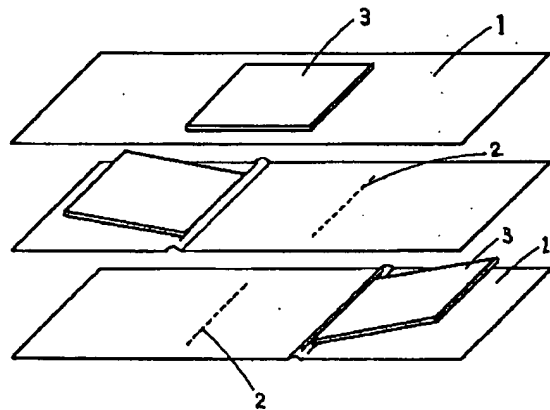
東京都日野市多摩平5丁目17番地の11 池田荘3号

(54)【発明の名称】 逆T字形シートを重ねた積層まな板

(57)【要約】

【目的】汚れたら一枚ずつ剥がして使用するので、一つの層の質量は少くしながら包丁はこれを貫通せず、刃も傷めないことを目的とする。

【構成】薄いシート(1)の三等分ライン(2)の一つに狭くて厚いシート(3)の一边を融着したものと、中央部分が厚くなっているもの三つ(三層)で一組としたものを多数重ねて、周面を便宜材料を使い、防水で剥がしやすい構成とした。裏面に台板を取り付ければ湾曲することはない。中央部分を厚くしたものを単独で使用することも可能である。



【特許請求の範囲】

【請求項1】 薄いシートの片面に、これより厚くて面積の狭いシートの一辺を融着又は接着したものと、中央部分を厚くしたシートを重ね合わせ、周面以外は全体が平らな板としてなる積層まな板。

【請求項2】 中央部分（縦は上端から下端まで）が厚く、左右は薄いシートとしてなる使い捨てまな板。

【発明の詳細な説明】

【産業上の利用分野】

【0001】 本発明は上面が汚れたり、切り傷等で凹んだりするとそれを剥がし、新しい面を出して使用する積層まな板に関するものである。

【従来の技術】

【0002】 従来の積層まな板は一層の全面がほぼ同じ厚さである。

【発明が解決しようとする課題】

【0003】 まな板は包丁の刃を傷めないために軟質材であること、食品が滑らないように表面に細かい凹凸があることが材質、構造の条件であるがゆえに、この細かい凹凸や切り傷に食品が入り込んでしまい、完璧な洗浄はほとんど不可能であり、肉や魚の料理の後は特に不衛生である。

【0004】 材質を軟質のポリエチレンとしたとき、積層まな板の場合は一回の家庭料理で包丁の刃が貫通しない一層最小限度の厚さは0.3mm～0.5mmであって、一層全面が同一にこの厚さのもの（滑り止めの細かい凹凸の凹みは無視として）を、肉や魚の料理の都度に一層ずつ剥がして捨てていては経済性が悪い。

【課題を解決するための手段】

【0005】 本発明は使用していく過程で最上面の層は常に中央部分を厚く（包丁の刃が貫通しない厚さ）出来て、左右と周面は薄く、まな板全体は周面以外、常に平らな構成としてなる。左右、中央の内包丁の刃がまな板に当たるのはほとんど中央部であり又そう作業するのは容易である。

【0006】 薄いシートの周面を除く内部面を左、中央、右の三等分と考えて、この三等分の一つと厚いシートは同じ面形、面積であり、この厚いシートの一辺が薄いシートの二本の三等分ラインの一つと結合した形である。

【0007】 三等分ラインの左ラインで結合しているものと、右ラインで結合しているものと、中央部分が厚くなっているもの計三つを重ね合わせたものを一組として、これを多数重ねて一つの積層まな板とする。

【0008】 重ねかたは左ラインで結合している厚いシートは左へ倒し右ラインで結合している厚いシートは右へ倒して、中央部分が厚くなっているもの三つ組とすれば周面以外は平板となる。

【作用】

【0009】 使用の過程で最上面に厚いシートが左に

ある時はこれを右に倒し、右の時は左へ倒せば常に中央部分の最上面の層には厚いシートが位置していて包丁の刃が貫通しない。

【0010】 従って汚れたら剥がして捨てるという目的では従来の積層まな板より極度に少ない質量（約三分の一）で一層が構成される。

【実施例】

【0011】 まな板の適材は木か軟質のポリエチレン等の合成樹脂（以下総称してポリエチレンという）であるが、この構成では薄いシートの部分にはほとんど包丁の刃は当たらないので、一層ずつ剥がす時に薄いシートが破れないように薄いシートだけを硬質のポリエチレンとしてもよい。

【0012】 薄いポリエチレンシート（1）の周面を除いた部分の面を三等分として考え、二本のこの三等分ライン（2）の左ラインに厚いポリエチレンシート

（3）の左の側面を融着してこの厚いシート（3）を左に倒したものと、右ラインに厚いシート（3）の右の側面を融着して右に倒したものと、厚いシート（3）の裏面を薄いシート（1）の中央部分に貼り付けたものを重ね合わせて三つ一組としてこれを多数組、縁を揃えて重ねて上下から圧着する。なお中央部分に厚いシート

（3）を貼り付けたものは他の二つのどちらかで代用利用することも出来る。

【0013】 厚いシート（3）の使用時に上面となる側には滑り止めの細かい凹凸を設ける。

【0014】 薄いシート（1）だけでなる周面（4）には粘着剤等の便宜材料（5）を使い、剥がしやすくして防水の構造とする。

【0015】 最下面の層（裏面）に同じ広さの台板（6）を貼り付けるか、最下面の層の薄いシート（1）を厚めの硬いシートとすることで、使用して残りの層の数が少なく（薄く）なっても積層まな板が湾曲しない。

【0016】 薄いポリエチレンシートの中央部分（縦は上端から下端まで）に厚いポリエチレンシートを貼り付けたものを単独で使用する事も出来る。左右が非常に薄いために料理の時にめくれやすいので、この全面の広さに合わせた広さで両側に留め具を備えた台板等を必要とする。

【発明の効果】

【0017】 本発明は上述のように構成したので、まな板が汚れて不衛生となっても洗浄の必要がなく、従来のこの種のまな板よりも非常に経済性が良い。

【図面の簡単な説明】

【図1】 三つ一組の重ねかたを示した斜視図。

【図2】 全体の斜視図。

【図3】 高さ（厚さ）だけを拡大して上部は省略したA-A線の断面図。

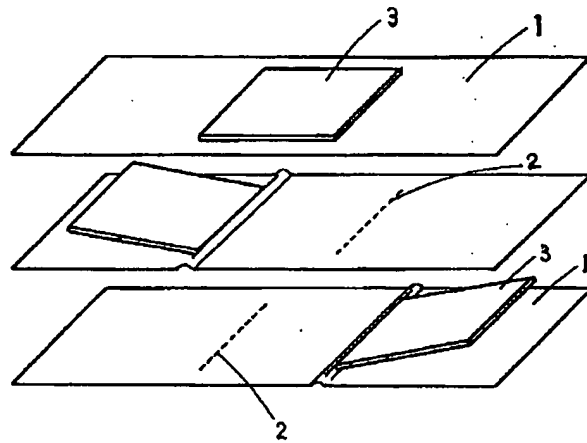
【符号の説明】

1…薄いシート。

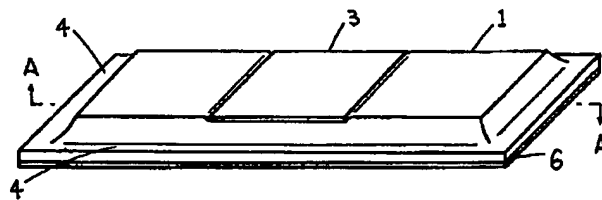
2…三等分ライン。
3…厚いシート。
4…周面。

5…粘着剤等の便宜材料。
6…台板。

【図1】



【図2】



【図3】

